



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2019

MARDI 10 SEPTEMBRE

Palette fumée au raifort,
gratin de pommes
de terre

8,30€
TTC

Blanquette de volaille,
petites carottes Vichy

8,30€
TTC

(K)

MERCREDI 11 SEPTEMBRE

Cuisse de
poulet au pesto,
poêlée de légumes

8,30€
TTC

Émincé de bœuf
Stroganoff, blinis de
pommes de terre

8,30€
TTC

(K)

JEUDI 12 SEPTEMBRE

Rôti de porc forestier,
nouilles

8,30€
TTC

Navarin d'agneau
aux légumes de saison

8,30€
TTC

(K)

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

Lasagnes au saumon
et épinards

8,80€
TTC

Filet de julienne aux épices
douces, mousseline
de potimarron

8,80€
TTC

(K)

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

Sauté de veau
au curry, riz pilaf

9,40€
TTC

Couscous

9,40€
TTC

(K)

SUGGESTION DU MARCHÉ PORCUS

Magret de canard poêlé,
compotée d'échalotes et galettes de légumes

15,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Moussaka

7,00€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Frites de polenta,
tomates confites,
compotée de courgettes

VEGAN

7,00€
TTC

Klein d'œil

Les spécialités toulousaines de la Maison Garcia

Régalez-vous avec la véritable saucisse de Toulouse, le pâté au piment d'Espelette, le pâté aux petits légumes, le fouet, le chorizo, en direct de la Maison Garcia.

Laissez-vous conseiller par
notre équipe.

Véritable
saucisse de
Toulouse !



AU RESTAURANT

POUR UNE PAUSE DÉJEUNER ENTRE COLLÈGUES RÉUSSIE

Notre chef vous propose du mardi au samedi une suggestion du marché. Bon appétit !

Pensez à réserver votre table.



Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 23 19 38

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four traditionnel 15 min. à 140°C.